

TP 18 – DESSERTS LEGERS ET CREATIFS

A notre époque, le dessert devient un moment de plaisir mais ce moment de plaisir doit être adapté aux différents régimes. Le Diabète, la tension artérielle et le Cholestérol.

Il faut travailler sur des dessert auto-sucrant et avec des techniques pour enlever le gras et le sel.

Objectifs :

- ✓ Acquérir les techniques pour la réalisation de créations réussies.
- ✓ Acquérir les techniques de base en pâtisserie.
- ✓ Élaborer des pâtisseries, des entremets, des viennoiseries.
- ✓ Adapter son travail de production dans un cadre professionnel

Programme :

- **MODULE 1** : La pâte feuilletée
- **MODULE 2** : Les pâtes levées
- **MODULE 3** : Le chocolat
- **MODULE 4** : Desserts à l'assiette
- **MODULE 5** : Wedding cake et cake design
- **MODULE 6** : Sucre, meringues et macarons
- **MODULE 7** : Buffet façon traiteur

Méthode pédagogique mobilisée :

Exposé des divers apports théoriques essentiels.

Séquence de démonstration par le chef et mise en application pratique par les participants.

Interaction permanente entre le chef et les stagiaires.

Méthode d'évaluation :

Exercices pratiques – Test de connaissance - Evaluations en cours de formation

Public concerné :

Du chef de cuisine au commis de cuisine, pâtissier.

Pré-requis :

Expériences et connaissances culinaires requises

Durée de la formation : 14 heures

2 jours

Délai d'accès à la formation :

3 semaines avant la date de démarrage

Selon la planification des sessions sur notre extranet

Lieu:

A définir

Accessibilité PMR : OUI

Adaptation en fonction du handicap.

Contactez le référent handicap au : 09.63.68.02.58

Certification : Non

Finançable C.P.F. Non

Contact :

Tel Secrétariat : 04.89.110.114

Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h

TKL Forma - Centre affaire St Max - 436 av de la Maximinoise 83470 St Maximin la Ste Baume

TKL Bourgogne : Centre affaire LBA - 11 av du 8 Septembre 1944 21200 Beaune

CFA des 3 Caps : 777 boulevard Georges Selliez - 83420 LA CROIX VALMER

RCS Draguignan 824314074 - NAF 8559B - intra FR 81 824314074 - Numéro de déclaration d'activité : 93 83 05253 83.

Mail : tklformation@gmail.com Site Internet : tkl-formation.com Tel : 04 89 110 114 (Maj : V3 du 01/09/2020)